

piece obrotowe

Techno ENERGY



Doskonała równowaga pomiędzy technologią i design`em

Oryginalność i wydajność

Nowy piec o eleganckim designie, stanowiący optymalną syntezę piękna, wydajności i nowoczesności.

Nowa seria TECHNO jest dostępna w trzech wersjach ACTIVE, LOGIC i ENERGY aby wyjść naprzeciw potrzebom technologii, optymalnego wykorzystania miejsca oraz oszczędności energii.

W piecu TECHNO piękno jest ozdobą praktyczności.

To udana kombinacja czystej formy i funkcjonalności.

Doskonała jakość wypieku oraz niezawodność gwarantowane są przez ponad 60-cio letnie doświadczenie firmy Mondial Forni.





Lepsza wydajność i oszczędność

Piec TECHNO w wersji **ENERGY** został zaprojektowany w sposób gwarantujący zmniejszenie kosztów eksploatacji oraz poszanowanie środowiska.

Człowiek jako miara wszystkich rzeczy



Dla Waszej Sztuki rzemieślniczej, nasza technika...

Techno, logicznie

TECHNO **ENERGY**, oprócz wszystkich rozwiązań "Energy Saving" dostępnych już w wersjach ACTIVE i LOGIC, wyposażony jest w dodatkowe urządzenia, które ograniczają zużycie; posiada on też nowe funkcje: "Dynamic fan", "Hood control", "Steamer control" i "Recovery time".



Już czas zmniejszyć zużycie energii!

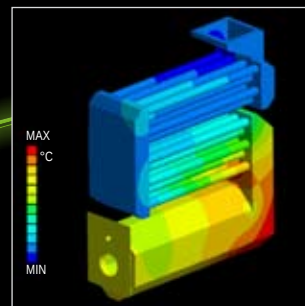
Maksymalna wydajność

Nowy wymiennik ciepła ze stali inox gwarantuje wyższą wydajność + 90% (*) pozwalając w ten sposób na redukcję zużycia energii.

(*) wartość obliczona protokołem pomiaru Mondial Forni

Większa szczelność

Specjalne uszczelki ze stali inox i gumy silikonowej gwarantują długą żywotność, pozwalają uniknąć zgnieceń wywołanych przez przypadkowe uderzenia oraz zapewniają maksymalną szczelność dla pary wzdłuż całego obwodu drzwi redukując zużycie energii.



Szyby termorefleksyjne Zewnętrzna bariera

Seryjnie montowane są w drzwiach podwójne szyby termorefleksyjne z tlenkami metali oraz szczeliną powietrzną. Dzięki tym specjalnym szybom zostają zredukowane straty ciepła co daje około 3,5 % oszczędności energii w porównaniu z tradycyjnym rozwiązaniem.



"Dynamic fan"

Dzięki optymalnemu sterowaniu wentylatorem głównym zmniejszony zostaje jego wpływ na całkowite zużycie energii w piecu. Przy otwarciu drzwi i/lub w trakcie zaparowania następuje naturalne wychłodzenie komory pieca. W takiej sytuacji funkcja "DYNAMIC FAN" redukuje do minimum wymianę termiczną między środowiskiem zewnętrznym a wewnętrznym pieca, zapobiegając spadkowi temperatury i ograniczając zużycie energii potrzebnej do ponownego uzyskania właściwej temperatury. Funkcja "DYNAMIC FAN" działa ponadto w inteligentny sposób minimalizując czas działania wentylatora gdy piec nie pracuje, pozwalając utrzymać ustawioną temperaturę przy wykorzystaniu minimalnej ilości energii.

Dzisiejsze wybory...



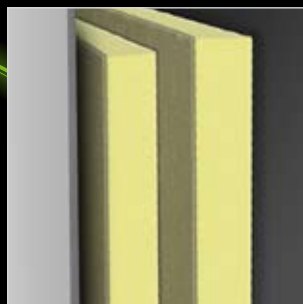
ene
sav

"Steamer control"

Wytwarzanie pary w piecu stanowi około 25% całkowitego zużycia energii.

Dlatego właśnie inteligentne jej wykorzystanie pozwala na zmniejszenie kosztów eksploatacji.

Funkcja "Steamer control" informuje kiedy parownica osiąga właściwą temperaturę i jest gotowa do wprowadzenia pary, lub też jeśli pojawią się nieprawidłowości takie jak na przykład osadzenie się kamienia kotłowego, który zmniejsza sprawność parownicy.



Stała izolacja

Podwójna warstwa mat z wełny mineralnej o wysokiej gęstości (100 kg/m^3), która pokrywa obwód pieca, pozwala uniknąć mostków cieplnych i gwarantuje maksymalną izolację termiczną oraz jej trwałość w czasie przyczyniając się w ten sposób do większej oszczędności energii.



rgy
ing



"Hood control"

Urządzenie to informuje o ewentualnej obecności pary w otoczeniu w wyniku nieprawidłowego działania pochłaniacza okapowego lub w związku z osłabioną szczelnością uszczelek drzwi (na przykład w wyniku ich okresowego zużycia). W ten sposób jest możliwe stwierdzenie ewentualnych nieprawidłowości zanim mogłyby one negatywnie wpłynąć na proces wypieku.

"Recovery time" & "tasto sleep"

W jakim celu pozostawiać włączony piec wtedy gdy nie jest to konieczne i niepotrzebnie zużywać energię?

Funkcja "SLEEP" pozwala określić automatyczne wyłączenie się pieca po ustalonym czasie jego nieużywania sprzyjając tym samym oszczędzaniu energii.

Funkcja "RECOVERY TIME" oblicza i pokazuje na wyświetlaczu panelu kontrolnego czas potrzebny do tego by piec, ze stanu stand-by, osiągnął ustawioną wartość temperatury wypieku.

Dzięki temu nie będzie już konieczne pozostawianie włączonego pieca bez trwających wypieków; jest bowiem możliwe jego wyłączenie, co zredukuje koszty eksploatacji, ponieważ użytkownik posiada informację o czasie niezbędnym do odzyskania zadanej temperatury do załadunku.

...procentują w przyszłości

Techno **ENERGY**: kontrola **i**COD-2

CZAS NA PANEL DOTYKOWY TOUCH SCREEN

System kontroli **i**COD-2 to coś więcej niż zwykły panel sterujący: stanowi on bowiem kompletny system sterowania piecem, który pomaga obniżyć koszty eksploatacji i sprawia, że zakład produkcyjny staje się bardziej wydajny. Dzięki kolorowemu ekranowi dotykowemu touch screen za pomocą jednego dotknięcia wchodzi się do nowego systemu sterowania piecem TECHNO **ENERGY**.

Prosta i intuicyjna obsługa

Nawigacja w "menu" oraz obsługa rozlicznych funkcji jest tak prosta i intuicyjna, że nie wymaga korzystania z instrukcji obsługi.

Zawsze jednakże są dostępne przyciski "informacji", dzięki którym użytkownik natychmiast otrzymuje to co jest mu w danym momencie potrzebne.

Ponadto, dzięki sterowaniu za pomocą ikon, wybór receptury jest prosty i oczywisty dla każdego użytkownika.

Dostosowany do różnorodnych potrzeb

Możliwe jest zaprogramowanie do 200 receptur a dla każdej z nich do 10 faz wypiekowych. Dla każdej receptury można ponadto zaprogramować włączenie wentylatora oraz pary, co jest wykorzystywane na przykład przy wypieku produktów delikatnych lub o wysokiej zawartości wody w cieście.

Jeśli natomiast zaistnieje potrzeba szybkiego uruchomienia pieca można zawsze skorzystać z praktycznego "programu ręcznego".

Więcej funkcji

Możliwe jest zaprogramowanie 2 załączeń/ 2 wyłączeń automatycznych dziennie z wybraną recepturą lub też określenie dodatkowego czasu wypieku dla receptury w toku: operacje są szybkie i proste dzięki przyjaznej technologii. Istnieje możliwość zarządzania hasłem na różnych poziomach, w odniesieniu do użytkowników, którzy pracują z piecem oraz zaprogramowania regulatora czasowego oświetlenia tak aby niepotrzebnie nie zużywać energii.

Bardziej efektywna produkcja

W menu aplikacji są cały czas dostępne dane produkcyjne pieca tak aby było możliwe sprawdzenie np. ilości ukończonych/ częściowych wypieków dla każdego zapisanego programu. Dzięki temu istnieje możliwość pośredniej kontroli sprzedaży oraz lepszego zaplanowania zakupu surowców lub też usprawnienia cyklu produkcyjnego.





Parametr "OPT"

Ikona przedstawiająca ten parametr przyjmuje różne kolory by wskazać właściwe użycie pieca i pozwolić uzyskać maksymalną oszczędność energii. Przez cały czas jest bowiem obliczana wartość procentowa realnego wykorzystania pieca do wypieku w odniesieniu do całkowitego czasu w jakim piec był włączony.

Funkcja 1/2 załadunku

Jeśli dla danej receptury wykorzystywana jest tylko połowa wózka wystarczy aktywować tę funkcję a ustawione wartości temperatury i czasu wypieku zostaną automatycznie obniżone (zakres obniżenia tych wartości jest do zaprogramowania).

5 poziomów prędkości wypieku

Dla każdej fazy wypiekowej dzięki działaniu falownika dostępnych jest pięć poziomów intensywności podmuchu powietrza - seryjnie w wersji TECHNO ENERGY. W ten sposób można zawsze wybrać najlepsze warunki pracy w oparciu o rodzaj produktu.

4 poziomy intensywności wypieku

W elektrycznych modelach TECHNO ENERGY/E, można wybrać cztery poziomy intensywności wypieku dla każdej fazy receptury poprzez zmianę sposobu w jaki zostaje doprowadzone ciepło do wypiekającego produktu.

Funkcja booster

W elektrycznych modelach TECHNO ENERGY/E, aktywacja funkcji BOOSTER pozwala na szybsze osiągnięcie ustawionej temperatury przy wykorzystaniu całej dostępnej mocy.

Organizer

Istnieje możliwość łatwego zaprogramowania spraw, dat do zapamiętania lub informacji służących operatorowi pieca, które są automatycznie wyświetlane na pasku kontrolnym.

Wyświetlanie informacji

Istnieje możliwość wybrania wiadomości i dźwięków z ustalonej listy w celu określenia aktualnego stanu pieca. Na przykład 1° ogrzewanie/ zaparowanie/ zbyt wysoka temperatura, itp.

Funkcja cool-down

Umożliwia przyspieszone schłodzenie pieca, kiedy zaistnieje potrzeba szybkiej zmiany warunków wypiekowych, bez konieczności odczekania, aż piec wychłodzi się samoczynnie.

Koszty eksploatacji

Poprzez wprowadzenie konkretnej ceny źródła stosowanej energii (gazu, oleju opałowego, prądu elektrycznego) można poznać w przybliżeniu koszty eksploatacji pieca w określonym przedziale czasu.

Parametr "DW"

Do systemu można wprowadzić ciężar surowego ciasta w kilogramach, które zostało umieszczone na wózku wprowadzonym do pieca. W ten sposób w menu "lista wypieków" zostanie wyświetlona ilość wykonanych wypieków dla danej receptury wraz z informacją o całkowitej ilości kilogramów ciasta, które zostało umieszczone w piecu.

Programowanie konserwacji

Można określić harmonogram konserwacji dzięki wyświetleniu automatycznych informacji takich jak na przykład: czyszczenie frontu pieca, szyby drzwi, komory wypiekowej, parownic itp. z dowolną częstotliwością (co tydzień, miesiąc, rok). W ten sposób piec jest zawsze wydajny i utrzymuje niskie koszty eksploatacji.

Sterowanie boilerem GPC (opcja)

Zewnętrzny boiler GPC, który można zaprogramować do każdej fazy wypieku, stanowi źródło dodatkowej pary. Można go wykorzystać na przykład przy wypieku chleba wstępnie wygarowanego i zamrożonego albowiem pozwala on najpierw na rozmrożenie chleba a następnie dokończenie jego garowania bezpośrednio w piecu (polecany do chleba powyżej 250-300 gr.)

"Graficzne przedstawienie faz wypiekowych"

Przycisk ten pozwala zwizualizować graficznie za pomocą histogramów przebieg wypieku, przedstawiając fazy z odpowiednimi wartościami ustawionymi oraz wskazując w procentach czas, który upłynął w odniesieniu do zakończenia wypieku.



Techno **ENERGY**: design i troska o rzemiosło

Piece serii TECHNO ukazują w detalach związek pomiędzy masywnością elementów składowych i jakością produktu, jak na przykład w przypadku rączki ze stali inox o dużych wymiarach, która zapewnia zawsze pewny i ergonomiczny uchwyt.

Piec TECHNO jest inwestycją zaplanowaną na lata, w odpowiedzi na wymagania rzemiosła, zaprojektowany i wykonany w całości we Włoszech.

Funkcja **SPEED DRY**

Funkcja „SPEED DRY”, dostępna w standardzie, gwarantuje szybsze o 70% odprowadzenie pary (z komory wypiekowej) w porównaniu do systemu standardowego, otrzymujemy w ten sposób bardziej chrupiące produkty!

Ilość pary zgodnie z życzeniem

Parownica stosowana seryjnie w wersji **ENERGY** gwarantuje lepszą wydajność, zarówno w odniesieniu do częstotliwości zaparowań jak i do ilości dostarczanej pary w porównaniu z wersjami ACTIVE i LOGIC. Seryjnie jest też montowany licznik litrów.



Zarządzanie recepturami z USB

Na frontowym panelu jest udostępniony seryjnie port USB 2.0. Dzięki niemu można w łatwy i szybki sposób przenieść, z jednego pieca na drugi, zarówno dane odnoszące się do receptur wypiekowych jak i uaktualnienia Software.

Doskonała widoczność

Operacje czyszczenia są szybkie i łatwe dzięki szybkiej otwieranej jak książka, co zapewnia zawsze doskonałą widoczność produktu w trakcie wypieku. Oświetlenie umieszczone w drzwiach pozwala na szybką wymianę lamp.



FSX



RSX

Piece TECHNO **ENERGY** są dostępne w wersji RSX z bocznym i tylnym dostępem do palnika (grzałek) lub w wersji FSX z przednim dostępem - idealne rozwiązanie pozwalające wykorzystać przestrzeń dzięki temu, że boki pieca mogą być dostawiane do siebie.



Techno ENERGY: gama

TECHNO 4676

TECHNO 6080



Właściwości konstrukcyjne

- Front oraz boczna obudowa pieca są seryjnie wykonane ze stali inox.
- Okap i pochłaniacz pary wykonane ze stali inox z ręcznym sterowaniem zaworem odprowadzania pary.
- Izolacja z wełny mineralnej o stałej gęstości.
- Wymiennik ciepła i komora spalania o wysokiej wydajności wykonane ze stali inox
- Grzałki elektryczne zasilane sekwencyjne (wersja elektryczna).
- Komora wypiekowa ze stali inox z zasuwami do regulacji przepływu powietrza.
- Płaska podłoga łatwa do czyszczenia.
- Zespół obrotu wózka z silnikiem oraz sprzęgłem przeciążeniowym. Ręczny system podnoszenia na hak.
- Rampa wjazdowa ze stali inox z łagodnym nachyleniem.
- Drzwi z dwiema szybami hartowanymi ze szczeliną powietrzną. Szyba zewnętrzna otwierana jak książka dla łatwego czyszczenia, podwójna szyba wewnętrzna, termorefleksyjna z tlenkami metali.
- Uszczelki drzwi ze stali inox i gumy silikonowanej odpornej na ciepło, starzenie się i uderzenia.
- Seryjne otwieranie drzwi na zawiasy montowane z prawej strony.
- Tablica sterownicza otwierana od przodu (tablica o dodatkowej mocy dla wersji elektrycznej).
- System sterowania i kontroli z kolorowym panelem dotykowym touch screen **i**COD-2 i portem USB 2.0

TECHNO 80100



FSX



RSX



FSX

- powiększona parownica
- licznik litrów
- boiler GPC
- Funkcja "SPEED DRY"
- Funkcja "DYNAMIC FAN"
- Funkcja "HOOD CONTROL"
- Funkcja "STEAMER CONTROL"

Dostępne opcje

- ochrona szyby drzwi
- platforma obrotowa
- automatyczne podnoszenie wózka
- otwieranie drzwi na zawiasy montowane z lewej strony
- boczny dostęp z prawej strony do palnika / grzałek (wersja RDX)

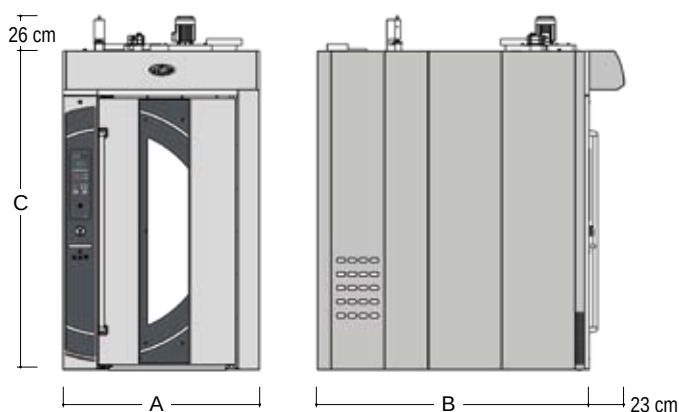


Dane techniczne i właściwości

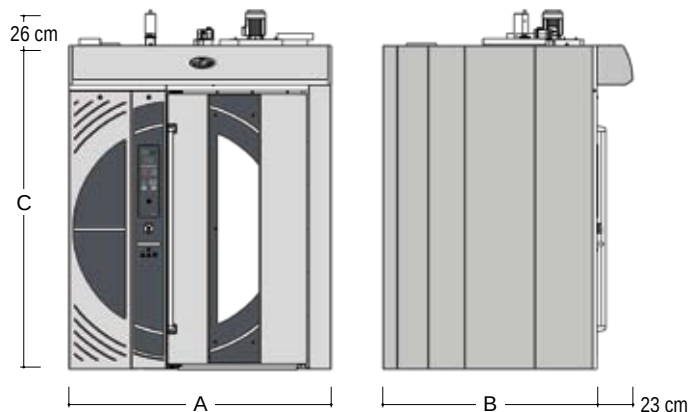
Modele pieców Techno

			4676		6080		80100		
			RSX	FSX	RSX	FSX	RSX	FSX	
WYMIARY ZEWNĘTRZNE (cm)			A	123	167	142	186	157	201
			B	177	133	196	152	211	167
			C	230		230		230	
WYSOKOŚĆ POMIESZCZENIA (cm)			H	270		270		270	
MOC CIEPLNA	Techno / G	kW	52		75		84		
		kcal/h	44.720		64.500		72.240		
	Techno / E	kW (400 V)	33,5		45,5		57		
CAŁKOWITA MOC ELEKTRYCZNA	Techno / G	kW (400 V)	1,5		2,5		2,5		
	Techno / E		35		48		59.5		
CIĘŻAR			kg	1.200		1.300		1.500	
POWIERZCHNIA WYPIEKOWA			m²	6,3 na 18 blach 46 x 76		8,6 na 18 blach 60 x 80		14,4 na 18 blach 80 x 100	

RSX



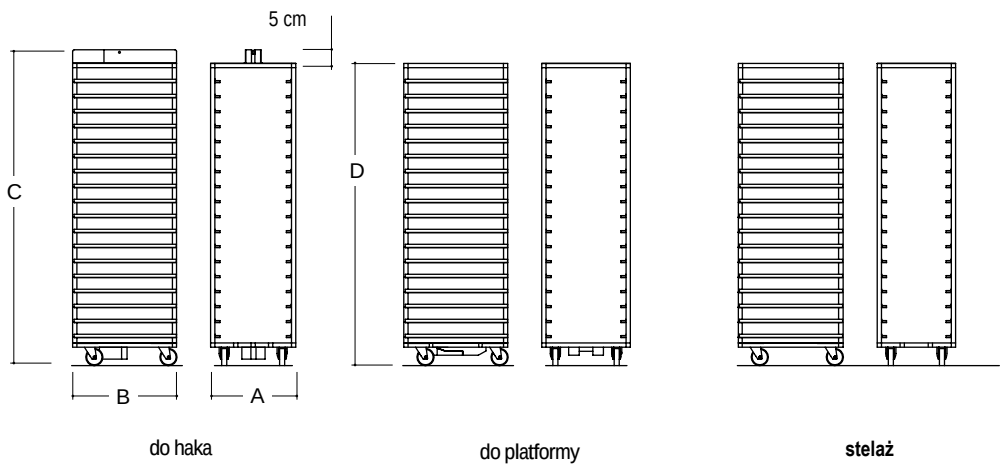
FSX



- zasilanie elektryczne standard: 230/400/415 V, 3 Fazy, 50/60 Hz
- zasilanie: olej opałowy, gaz (ziemny lub GPL), elektryczne
- **Wersja FSX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych od przodu z lewej strony
- **Wersja RSX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych z boku z lewej strony - należy zamontować piec w odległości 50 cm od lewej ściany dla celów serwisowych
Dostęp do palnika / grzałek elektrycznych od tyłu- należy zamontować piec w odległości 15 cm od lewej ściany dla celów serwisowych
- **Wersja RDX:** dostęp do palnika / grzałek elektrycznych z boku z prawej strony - należy zamontować piec w odległości 50 cm od prawej ściany dla celów serwisowych.
Palnik wystaje około 30 cm poza obwód pieca.

Wózki do pieców Techno

	Wymiary blach	Wymiary zewnętrzne wózka cm				Blachy	Przestrzeń między piętrami
	cm	A	B	C	D	n°	cm
4676	40 x 60	46	62	186	178	10	15,8
	50 x 70	56	72				
	45 x 75	51	77				
	46 x 76	52	78				
	53 x 65	59	67				
6080	60 x 65	66	67			13	12,1
	60 x 80	66	82				
	60 x 90	66	92			15	10,5
	65 x 90	71	92				
	53x65 (2 szt. na piętrze)	71	108				
80100	80 x 90	86	92			18	8,8
	60 x 100	66	102				
	67 x 108	73	110			20	7,8
	80 x 100	86	102				



mondial forni

bakery projects

Mondial Forni S.p.A. - via dell'Elettronica, 1 - 37139 Verona - Italy
Tel. +39 045 8182511 - Fax +39 045 8518210 mbox@mfb.it www.mondialforni.com

Dane techniczne i fotografie maja charakter wylacznie orientacyjny i nie sa wiazace w przypadku koniecznosci wprowadzenia przez producenta ewentualnych modyfikacji

TENE_PL_00 (300 - 07/2010)